

CLOS SARAGNAT



CIDRE DE GLACE DU CANADA



DISTRIBUTEUR FRANCE
HÉRAIL DISTRIBUTION





SARAGNAT

Avalanche Récolte 2012 Cidre de Glace
Biologique et Organique
9.5 % alc. vol. Produit du Québec



Le cidre fermier est obtenu à partir de 4 variétés de pommes à cidre. Les pommes sont récoltées et pressées immédiatement. Le jus ainsi récupéré fermente naturellement transformant progressivement le sucre en alcool et en bulles de gaz. Il en résulte un cidre de caractère à la saveur marquée. Il est généralement demi sec entre doux et brut.

Le premier Cidre de Glace fut créé par Christian Bartheumeuf durant l'hiver 1989/1990 et les premières bouteilles portent le millésime 1990.

En 2002, Louise Dupuis et Christian Bartheumeuf créèrent « Clos Saragnat » à Frelighsburg, sur le site d'un très vieux verger, dans le but d'élaborer un Cidre de Glace de cueillette hivernale et différents Cidres apéritifs. « Clos Saragnat » produit également du Vin de Paille et du Vin de Glace; le tout, en culture biologique.



SARAGNAT

Ce n'est qu'en juillet 1999 que « La Cidrerie Saint Nicolas » de St Nicolas obtint enfin des autorités l'appellation Cidre de Glace. Il aura fallu 10 ans pour que ce fabuleux produit obtienne enfin le nom qu'il méritait. La mention Cidre de Glace apparaît donc sur les millésimes 1998 (embouteillés en 1999).

En 2000, « Domaine Pinnacle », jeune compagnie possédant un verger, fit appel à Christian dans le but d'y développer le Cidre de Glace. Cette entreprise qui a connu un essor fulgurant a propulsé en quatre ans, le Cidre de Glace à travers le monde.

La « Fundacion de la Sidra » et el « Museo de la Sidra » en Espagne reconnurent les premiers cette invention et remirent le PREMIO 2007 à Christian Barthomeuf. Il s'en suivit une déclaration au parlement à Ottawa, la même année et Le Mondial du Cidre de Glace 2008 reconnu également officiellement l'invention. C'est encore en 2008 que Christian gagna la 45ème médaille d'or pour ses diverses vinifications (Vins et Cidres de Glace).

Les honneurs et reconnaissances ne s'arrêtèrent pas là car Christian reçut une invitation à un diner officiel à Ottawa avec le Prince Charles et la Duchesse de Cornouailles. Le 24 juin 2011, cette fois, c'est le Prix du Gouverneur Général pour les Arts de la Table qui fut remis à Christian, toujours à Ottawa.

Christian décida en 2003 de faire du cidre de glace sans aucun traitement sur les pommiers et sans aucun additif chimique dans le produit fini.

Christian a planté au Clos Saragnat 15 différentes variétés de pommiers d'anciennes variétés et de variétés sauvage sélectionnées. Le cidre de glace est produit sans aucune application d'aucune sorte que ce soit sur les arbres.

Fort de l'expérience acquise avec ce genre de pommes "propres", Christian élaborait le premier cidre de glace certifié biologique en 2009 pour une petite entreprise du Suroit et Clos Saragnat a obtenu sa propre certification en 2011.



Prix HT Restauration :

- 20 cl : 23 € HT
Prix public 39,70 €
- 37,5 cl : 35 € HT
Prix public 66,10 €